Sine Macula

BLANVILLE

Domaine Haut-Blanville

Blends

Vegan Wines

Elegante

Terroir : Peyrals, calcaire, 250m d'altitude
Appellation : IGP Pays d'Oc
Couleur : Blanc
Cépage : Grenache blanc, Roussanne
Vendanges : de nuit
Elevage : 6 à 8 mois en barriques de plusieurs vins
Alcool : 12.5% Vol

Dégustation

Robe: Vert clair

Nez: Nez très frais et fruité avec des senteurs de fleurs.

Bouche: Bouche beurrée avec une bonne acidité, corsée avec un goût boisé très discret . Doux et plein de caudalies dans la finale

Accords mets & vins

S'accorde parfaitement durant un cocktail ou avec du fromage
Servir à 10-12°C.

Terroir

L'ensemble des parcelles composant le Terroir des Peyrals s'étend sur 16 hectares situés sur une série de plateaux et pentes calcaires à 250-300m d'altitude surplombant l'étang de Thau et la mer Méditerrannée au Sud, les Pyrennées à L'Ouest et les Cévennes au Nord-Est.
Le sol 100% calcaire à très forte pierrosité. L'orientation des parcelles est essentiellement Nord-Ouest. Les parcelles sont exposées au Vent Marin, au vent d'Ouest et aux vents du Nord et Nord-Est. L'environnement de garrigues et peuplé de genêts, de cistes, de thym, de fenouil. Les parcelles sont délimitées par des mûriers sauvages et de petites pinèdes.
Les caractéristiques de ce terroir confèrent beaucoup de fraîcheur et de minéralité et une très grande capacité de vieillissement aux vins qui en sont issus.

Culture & Vendanges

Conscient du fait que tout bon vin se fait avant tout à la vigne, nous traitons nos vignes avec grand soin et amour, selon des principes culturaux inspirés de la lutte Raisonnée et de la biodynamie.
Pas de glyphosate utilisé ni d'engrais chimiques dans nos garrigues. Face à chaque risque de maladie de la feuille, nous utilisons dans toute la mesure du possible des produits à base d'ingrédients naturels.

Nos blancs sont vendangés à la faveur de la nuit et du point de rosé, à la machine pour conserver au mieux la fraîcheur de nos raisins. Nos rendements sont entre 20 et 40 hl pour nos cépages blancs.

Vinification, Elevage & Mise en bouteilles

Les raisins blancs qui sont destinés à composer Grande Cuvée blanc sont pressés dès leur arrivée au chai, puis refroidis à 5°, après quoi on laisse la température remonter naturellement. Les jus sont fermentés en barriques (neuves ou de plusieurs vins) et bâtonnés sur lies, puis élevés dans les même barriques entre 6 à 8 mois.

En fin d'élevage, on travaille l'assemblage de Grande Cuvée blanc. Ce dernier est ensuite transféré en cuve inox pour se décanter naturellement jusqu'à la mise.

Mise en bouteille réalisée sur notre propre chaîne d'embouteillage et exclusivement par notre équipe. Repos des vins une fois en bouteille plusieurs mois avant leur mises en vente.

Tous nos blends sont Vegan (sans protéines animales).